DIGNITY

SPIS TREŚCI/ CONTENTS/ INHALTVERZEICHNIS /ÍNDICE/

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ/ Návod použití

Manual In English…… 3

Instrukcja obsługi…… 8

Bedienungsanleitung……..…… 12

Manual de instrucciones…… 16

Инструкция по эксплуатации…… 21
Návod použití…… 26

CE and RoHs CERTYFIKAT/ CERTIFICATE/ ZERTIFIKAT/ ATESTADO/ Сертификат/ certifikát …….. 31

Pur-EleC

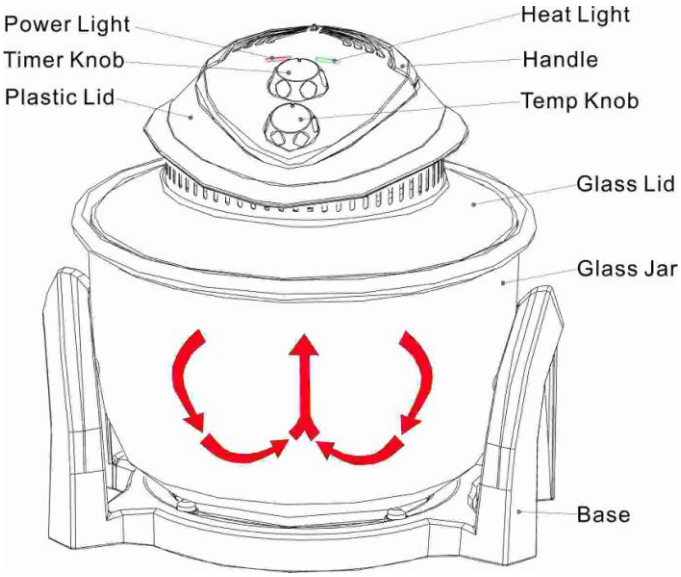
HALOGEN OVEN

Model No.:HMH-6

Instruction Manual

Please read the manual carefully before the first usage

Dear consumer,
Thank you very much for your choice of our products. Before your first usage, please read the manual carefully.



Introduction of halogen oven/roaster

The multifunctional halogen oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the halogen oven produces a circle of hot moving air that cooks the food all the oven evenly. The food becomes a very delicious dish with its natural flavor appearance and full nutrition.

This multifunctional oven gives you new possibilities for preparing your food. There are a 100~250℃ range temperature controller (thermostat) and a 0~60 minutes range timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. While you cook the food, the oven provides circulating hot air that prepares the food uniformly. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is clean and safe, free from contamination. The halogen oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable. By this manner of cooking the taste, vitamins and minerals are preserved.

The oven is made of transparent heat-resistant glass, through which you can watch the whole cooking process.

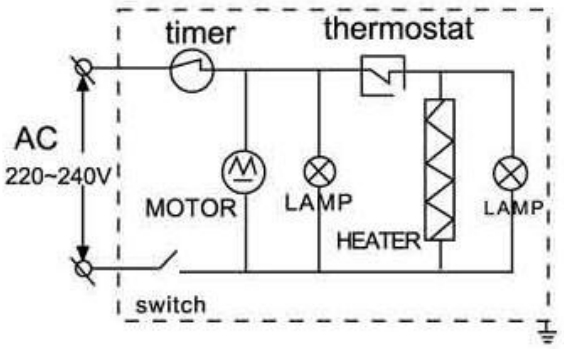
Technical specification

Voltage: AC220~240V/50~60Hz

Rated power: 900W

Thermostat: 100~250℃

Timer: 0~60 minutes



Operation

Put the steel grill in the oven and then put the food that you want to prepare on the grill. With the supplied gripper you can easily take the grills out of the pan. Please note that there is some space between the food and the oven lid.

2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliance.

3. Press down the lid handle ,then a click sounds. It shows that the side switch is turned on.

4. Turn the timer clockwise to your required time, then the power lamp lights up.

Set the temperature controller clockwise to your required temperature ,and then the heat lamp turns on. The oven starts working.

The heat lamp may turn off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower than what you need, the heat lamp will also turn on automatically because the thermostat works.

After use please lift up the lid handle, and take the plug form the wall socket and take the lid off the device.

Attention

1. This device is only intended for household use
2. *The glass pot becomes hot during use*. Do not touch the glass, keep children out of the way and do not leave the device unattended when you are using it.
3. It is possible to remove the lid from the pot during use. The lid itself is also hot, so do not place it on a surface that maybe damaged by the heat.
4. Place the device on a hard surface where there is no risk that it may fall.
5. Only clean the lid with a moist cloth. Never immerse it in water!
6. Never place the glass pot in cold water when the glass is still warm. Wait until the glass has completely cooled down before you start cleaning it.

Features

1. Multi-function

a) With hot air circle and 100~250℃ temperature range, the halogen oven has a lot of

functions:

b) Cook food in different ways including baking, roasting, grilling and reheating.
c) Defreeze frozen foods quickly.
d) Drying and sterilizing.
e) Oven lid can not placed other containers to cook.

2. Fat free cooking

Cooking with the halogen roaster has a result as the reduction of fat and lower cholesterol problems.

3. Saving time and energy

Owing to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. The experiment shows that the halogen oven saves electricity up to 20% compared with ordinary ovens.

4. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroys the food's nutrition and changes its natural flavor. But the temperature and time control in the halogen oven can solve these problems.

Selected recipes

Lobster

Ingredients:

Lobster 1kg, ginger juice, salt sugar, liquor, some pepper

Direction:

Preserve the lobster in salt for about 10~15 min, and then put them in the halogen oven.

Crisp skin chicken

Ingredients:

A chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar and warm water

1. Wash and clean the chicken with boiling water and dip it in the cold water immediately. Get rid of the head of chicken.

Mix the starch, malt sugar, honey, and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times.

2. To dry the chicken, put it into the halogen oven.

3. Bake the chicken 20 minutes with a temperature of 200℃, then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature.

Reference for cooking

The following cooking temperature-guidelines and recipes must be used as a guide only.

Food	Time (minute)	Temperature
Chicken	30~40	180~200°C
Fish	10~15	130~150°C
Pork	15~20	180~200°C
Cake	10~12	140~160°C
Lobster	12~15	140~160°C
Shrimp	10~12	150~180°C
Crab	10~13	140~160°C
Sausage	10~13	120~150°C
Potato	12~15	180~200°C
Roast Bread	8~10	120~140°C

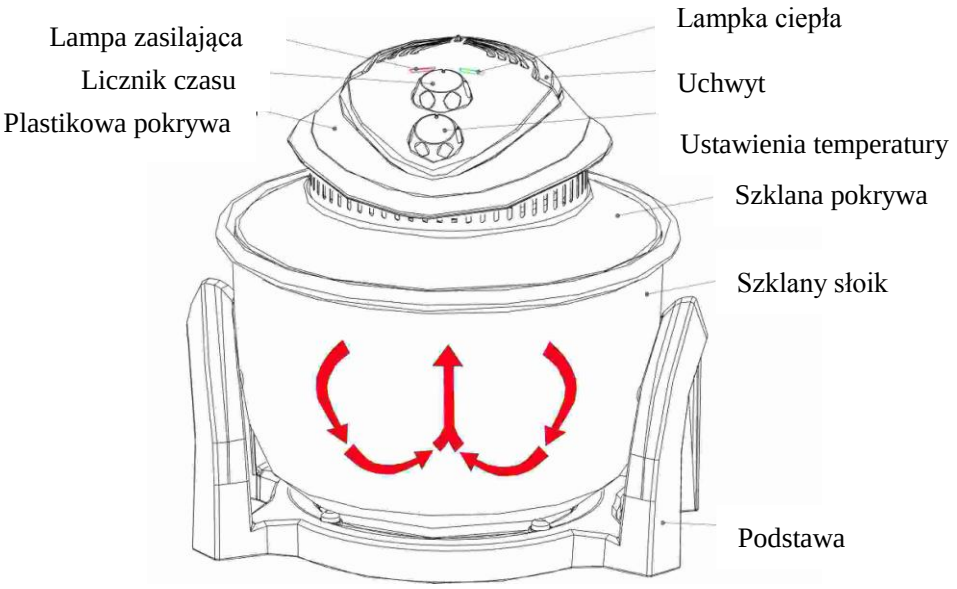
Kombiwar

Model No.:HMH-6

Instrukcja obsługi

Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem

Drogi konsumencie,
Dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed pierwszym zastosowaniem, proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Wprowadzenie Kombiwar

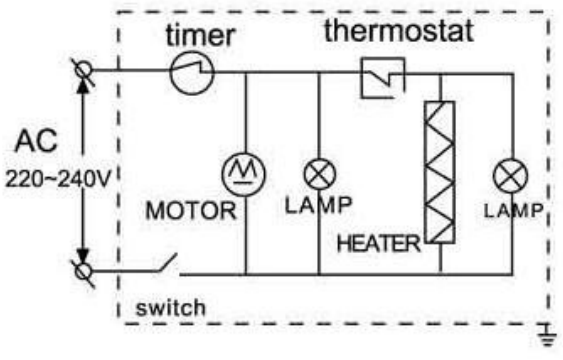
Wielofunkcyjny kombiwar przyniósł kres tradycyjnego sposobu przygotowywania potraw. Podczas gotowania, piekarnik halogen wytwarza gorące powietrze, które przemieszcza się w koło, gotując w ten sposób jedzenie równomiernie. Jedzenie staje się bardzo smaczne zachowując naturalny wygląd i smak.

Ten wielofunkcyjny piekarnik daje nowe możliwości w zakresie przygotowywania żywności. Posiada regulator zakresu temperatury (termostat) 100 ~ 250 ℃ i czasowy zakres 0 ~ 60 minut. Możesz wybrać temperaturę gotowania i czas przygotowania posiłków. Podczas gotowania, piec zapewnia obieg gorącego powietrza, który przygotowuje żywność w sposób jednolity. Gorące powietrze wewnątrz piekarnika nigdy nie powoduję dymu, nie ma też możliwości przepalenia żywności. Twoja kuchnia jest czysta i bezpieczna, wolna od zanieczyszczeń. Piekarnik halogenowy nie tylko oszczędza Ci ciężką pracę w kuchni, ale również sprawia, że gotowanie staje się przyjemne. W ten sposób gotowane potrawy nie tracą smaku, witamin i minerałów.

Piec jest wykonany z przezroczystego szkła żaroodpornego, przez które można obserwować cały proces gotowania.

Dane techniczne

Napięcie: AC220~240V/50~60Hz
Moc: 900W
Termostat: 100~250℃



Czas: 0~60 minutes

Działanie

1. Umieść stalowy grill w piecu, a następnie umieść w nim żywność, którą chcesz przygotować na grillu. Za pomocą dołączonego uchwytu można łatwo przenieść grill. Zwróć uwagę, że jest miejsce pomiędzy żywnością, a pokrywą pieca.
2. Włóż wtyczkę piekarnika zgodnie ze specyfikacją zasilania. Nie wolno używać tych samych wtyczek z innymi urządzeniami elektrycznymi.
3. Naciśnij pokrywę, a następnie usłyszysz kliknięcie. To oznacza, że przełącznik się przekręcił.
4. Obróć czasomierz do wymaganego czasu, następnie zapali się wskaźnik zasilania.
5. Ustaw regulator temperatury w kierunku zgodnym do wymaganej temperatury, a następnie włączy się światło ciepła. Kuchenka rozpoczyna pracę.
6. Lampka ciepła może wyłączyć się przed upływem ustawionego czasu. To oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Kiedy temperatura w piecu jest niższa niż wymagana, lampka ciepła również się włączy automatycznie, ponieważ działa termostat.
7. Po użyciu należy podnieść pokrywę za pomocą uchwytu i wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego, a następnie całkiem zdjąć pokrywę z urządzenia.

Uwaga

1. To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego
2. Szklane naczynie nagrzewa się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać szkła. Trzymać dzieci z daleka i nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest używany.
3. Możliwe jest zdjęcie pokrywy z garnka w trakcie użytkowania. Pokrywa jest również gorąca, więc proszę nie stawiać jej na powierzchni, która może być uszkodzona przez ciepło.
4. Umieść urządzenie na twardej powierzchni, gdzie nie ma ryzyka, że może spaść.
5. Pokrywę czyścić tylko wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzać w wodzie!
6. Nigdy nie umieszczać dzbanka w zimnej wodzie, gdy szkło jest jeszcze ciepłe. Poczekaj, aż szkło całkowicie ostygnie przed rozpoczęciem czyszczenia

Opis

1. Wielofunkcyjność

Obieg gorącego powietrza i zakres temperatury 100 ~ 250 ℃, kuchenki halogenowej ma wiele funkcji:

a) żywności może być gotowana na różne sposoby, w tym pieczenie, smażenie, grillowanie i podgrzewanie.

b) Szybkie rozmrażanie żywności.

c) Suszenie i sterylizacja.

d) Pokrywa piekarnika nie może być umieszczona na inne pojemniki do gotowania.

2. Tłuszcz z gotowania

Gotowanie z piekarnikiem halogenowym powoduje zmniejszenie zawartości tłuszczu i niższy poziom cholesterolu.

3. Oszczędność czasu i energii

Dzięki wysokiej wydajności gorącego powietrza przemieszczającego się w piecu, czas gotowania i zużycia energii jest ograniczony do minimum. Doświadczenie pokazuje, że piekarnik halogenowy pozwala na oszczędność energii elektrycznej nawet do 20% w porównaniu do zwykłych pieców.

4. Konserwacja żywności i naturalny smak.

Wysoka temperatura i dłuższy czas gotowania zawsze niszczy jedzenie i zmienia jego naturalny smak. Ale kontrola temperatury i czasu w piecu halogenowym pomaga rozwiązać te problemy.

Wybrane przepisy kulinarne

Homar

Składniki:

1 kg homara, sok imbirowy, sól, cukier, alkohol, pieprz

Trzymaj homara w soli przez około 10-15 minut, a następnie umieść go w piecu konwekcyjnym i gotuj 15⁄12 min o temperaturze 140-160 ° C.

Chrupiący kurczak

Składniki:

Kurczak, trochę skrobi, trochę wina, cukier, miód, ocet, ciepła woda

1. Umyj i oczyść kurczaka pod wrzącą wodą, a następnie zimną wodą.

2. Zmieszaj skrobię, stopiony cukier, miód i ocet z wodą. Nałóż miksturę na kurczaka za pomocą pędzla, powtórz kilka razy. Po wyschnięciu kurczaka, włóż go do piekarnika.

3. Piecz kurczaka 20 min w temperaturze 150 - 200 ° C. Następnie stosuj mieszaninę ponownie i piecz 10 min w niskiej temperaturze

Czas gotowania

Poniższe porady co do czasu przygotowania potraw, mogą być jedynie używane jako wskazówki.

Potrawa	Czas (minut)	Temperatura
Kurczak	30~40	180~200°C
Ryba	10~15	130~150°C
Wieprzowina	15~20	180~200°C
Ciasto	10~12	140~160°C
Homar	12~15	140~160°C
Krewetki	10~12	150~180°C
Rak	10~13	140~160°C
Kiełbasa	10~13	120~150°C
Ziemniaki	12~15	180~200°C
Pieczony chleb	8~10	120~140°C

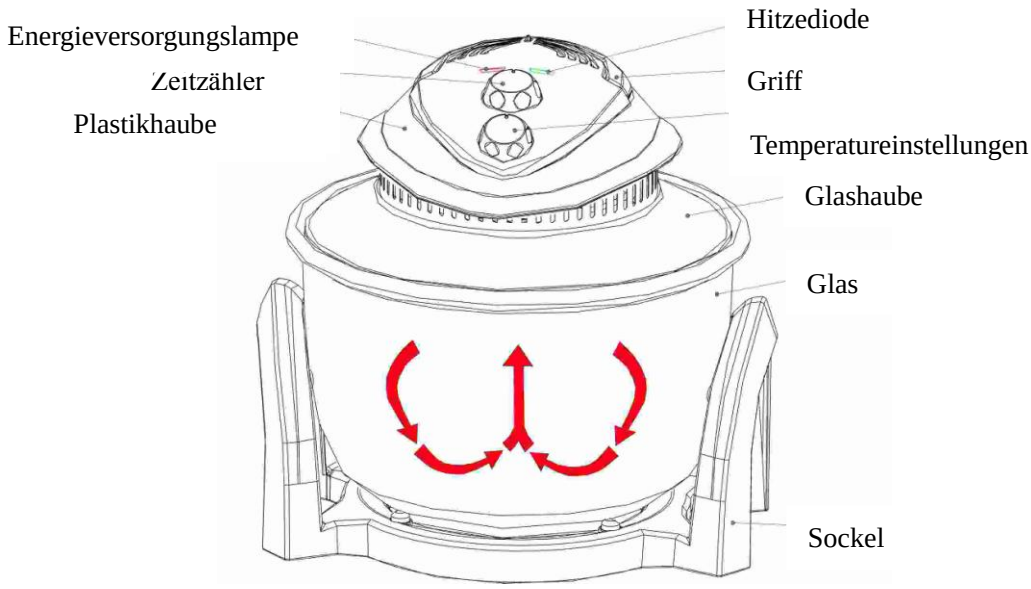
“Kombiwar”

Modell No.:HMH-6

Gebrauchsanweisung

Diese Gebrauchsanweisung sollte aufmerksam gelesen werden, bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird.

Lieber Konsument,
Danken, dass Sie unser Produkt gewählt haben. Vor erstem Gebrauch sollte die Anweisung aufmerksam gelesen werden.



Einführung Kombiwar

Mehrzweckkombiwar bereitete ein Ende der traditionellen Kochweise. Während des Kochens produziert der Halogenofen die warme Luft, die sich im Kreis bewegt und das Essen gleichmäßig kocht. So gekochtes Essen wird zu einer leckeren Speise und verliert kein natürliches Aussehen und keinen natürlichen Geschmack.

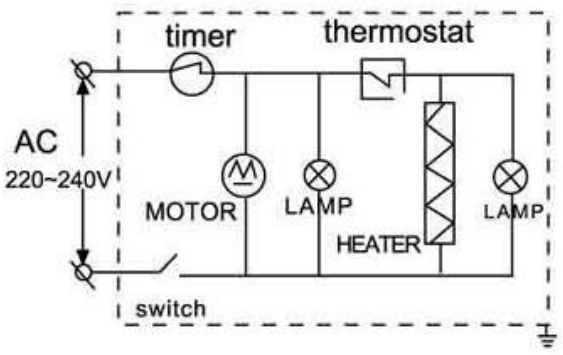
Dieser Mehrzweckofen gibt neue Möglichkeiten im Bereich von Speisenzubereitung. Er besitzt Temperaturregulator (Thermostat) mit dem Umfang von 65 bis 250 ° C und mit dem Zeitraum von 0 bis 60 Minuten. Die warme Luft drin verursacht, dass kein Rauch entsteht und keine Speise verbrannt wird.

Deine Küche ist sauber, sicher und frei von Verschmutzungen Der Halogenofen spart dir nicht nur die Arbeit in der Küche aber auch verursacht, dass Kochen angenehm wird. Die auf diese Weise gekochten Speisen verlieren keinen Geschmack, keine Vitamine und Mineralien.

Der Ofen wird vom feuerfesten, klaren Glas gebaut. Durch das Glas kann man den ganzen Kochprozess beobachten.

Dane techniczne

Spannung: AC220~240V/50~60Hz
Kraft: 900W
Thermostat: 100~250℃



Zeit: 0~60 Minuten

Funktionieren

1. In den Ofen den Stahlgrill legen, und dann Nahrung auf ihn legen, die du grillen willst. Mittels des eingefügten Griffs kann man leicht den Grill tragen. Achte darauf, dass es Platz zwischen Nahrung und Ofenhaube gibt.
2. Steck den Stecker des Ofens gemäß der Spezifikation der Energieversorgung ein. Denselben Stecker sollte man nicht mit anderen elektrischen Geräten benutzen.
3. Drucke die Haube, dann hörst du ein Klicken. Es bedeutet, dass sich der Umschalter drehte.
4. Stell Zeitmesser auf die verlangte Zeit ein, und dann leuchtet die Energieversorgungsanzeige.
5. Stell Temperaturregulator in Richtung ein, die der verlangten Temperatur gemäß ist, und dann sollte Hitzelicht eingeschaltet werden. Der Herd fängt an, zu arbeiten.
6. Das Hitzelicht kann vor der richtigen Zeit ausgeschaltet werden. Es bedeutet, dass der Ofen die verlangte Temperatur erreicht hat. Wenn die Temperatur im Ofen niedriger wird, als diese, die verlangt wird, wird das Hitzelicht automatisch eingeschaltet, weil der Thermostat funktioniert.
7. Nach dem Gebrauch sollte man die Haube mittels des Griffs aufheben und den Stecker aus der Steckdose herausziehen, und dann die Haube völlig von dem Gerät entfernen.

Achtung!

1. Diese Anlage wird nur für Hausgebrauch bestimmt.
2. Das Glasgefäß erhitzt sich während der Verwendung. Man sollte das Glas nicht anfassen. Die Kinder sollten keinen Kontakt mit dem Gerät haben und ohne Aufsicht gelassen werden, wenn es funktioniert.
3. Es ist möglich, die Haube von dem Topf während der Verwendung zu entfernen. Die Haube ist auch heiß. Sie sollte also nicht auf der Fläche gelassen werden, die durch die Wärme beschädigt werden kann.
4.Lege das Gerät auf eine harte Fläche, wo es keine Gefahr gibt, dass es herunterfallen könnte.
5. Die Haube darf nur mit einem nassen Tuch abgewaschen werden. Sie sollte nie im Wasser versunken werden!
6. Den Krug sollte man nie ins kalte Wasser legen, wenn das Glas noch warm ist. Man sollte warten, bis das Glas völlig kalt wird, bevor man mit dem Abwaschen anfängt.

Beschreibung

1. Polyfunktionalität:

Mit dem Umlauf der warmen Luft und dem Temperaturumfang von 100 bis 250 ℃, hat der Halogenherd viele Funktionen:

a. verschiedene Kochweisen von Speisen: Backen, Braten, Grillen und Erhitzen.
b. schnelles Auftauen der Gefrierwaren
c. Trocknen und Entkeimung

d) Ofenhaube darf nicht auf andere Kochbehälter gelegt werden.

2. Das Fett vom Kochen

Das Kochen mit dem Halogenofen verursacht die Senkung des Fettgehalts und niedrigeren Cholesterinspiegel.

3. . Einsparung von Zeit und Energie.

In Bezug auf hohe Effizienz im Umlauf der warmen Luft im Ofen, wird die Zeit des Kochens und Energieverbrauch auf Minimum begrenzt. Unsere Erfahrung zeigt, dass Halogenofen, im Vergleich mit durchschnittlichen Ofen, sogar bis 20% der Energie spart.

4. Bewahrung der Nahrung und natürlicher Geschmack.

Hohe Temperatur und längere Kochzeit zerstören immer das Essen und ändern seinen natürlichen Geschmack. Temperartur-, und Zeitregulierung im Halogenofen helfen dieses Problem zu lösen.

Gewählte Kochrezepte

Hummer

Zutaten:

1 kg von Hummer, Ingwersaft, Salz, Zucker, Alkohol, Pfeffer.

Der Hummer sollte im Salz ca. 10-15 Minuten gehalten werden. Lege ihn dann in den Konvektionsofen und koche 15⁄12 Minuten in Temperatur 140-160 ° C.

Knuspriges Hähnchen

Zutaten:

Hähnchen, ein bisschen Stärke, ein bisschen Wein, Zucker, Honig, Essig, warmes Wasser.

1. Wasche das Hähnchen unter kochendem Wasser, und dann mit kaltem Wasser.

2. Vermische Stärke, geschmolzener Zucker, Honig und Essig mit dem Wasser. Trage die Mixtur auf das Hähnchen mittels eines Pinsels auf. Wiederhole es ein paar Mal. Wenn das Hähnchen trocken wird, lege ihn in den Ofen.

3. Brate das Hähnchen 20 Minuten in Temperatur 150 - 200 ° C. Dann verwende die Mixtur noch einmal und brate 10 Minuten in niedriger Temperatur.

Kochzeit

Diese Ratschläge in Bezug auf Zubereitungszeit der Speisen können nur als Hinweise verwendet werden.

Speise	Zeit (Minuten)	Temperatur
Hähnchen	30~40	180~200°C
Fisch	10~15	130~150°C
Schweinefleisch	15~20	180~200°C
Kuchen	10~12	140~160°C
Hummer	12~15	140~160°C
Shrimps	10~12	150~180°C
Krebs	10~13	140~160°C
Wurst	10~13	120~150°C
Kartoffeln	12~15	180~200°C
Backbrot	8~10	120~140°C

Pur-EleC

HORNO HALÓGENO

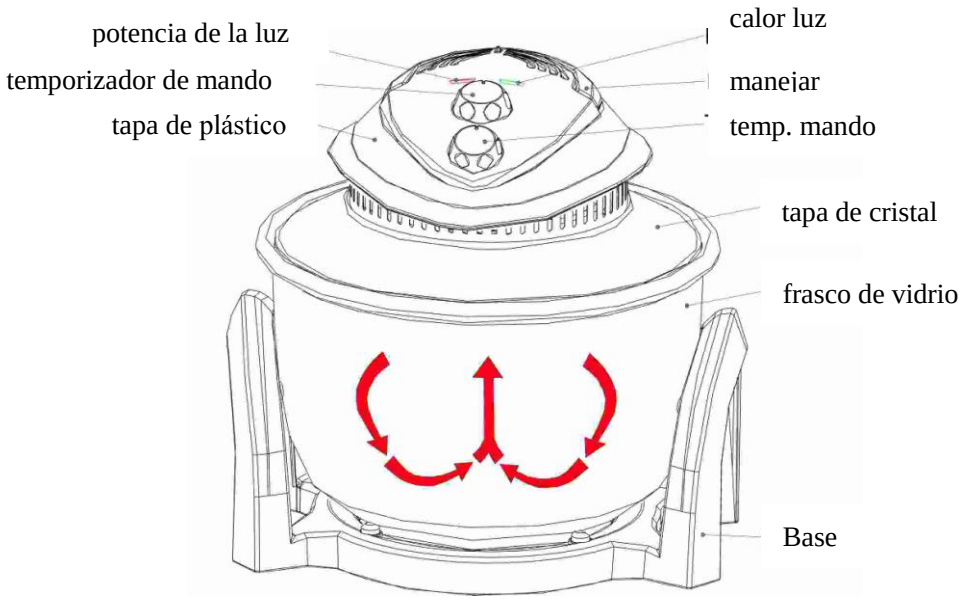
Modelo N: HMH-6

Manual de instrucciones

Por favor, lea cuidadosamente el manual antes del primer uso.

Estimado cliente,

Muchas gracias por la compra de nuestros productos. Antes de su primer uso, por favor, lea las instrucciones cuidadosamente.



Introducción al horno halógeno/tostador

Este horno multi-convección ha puesto un fin a la cocina tradicional. Mientras se cocina, el horno de convección produce una corriente de aire caliente, que cocina el alimento de manera uniforme. Los alimentos cocinados se convierten en un delicioso plato, sin perder su sabor natural y son entonces perfectos para una nutrición completa.

El diseño del horno es atractivo. Hay un control de temperatura de 65ºC hasta 250°C de alcance (termostato) y un temporizador de 0 a 60 minutos. Puede seleccionar la temperatura de cocción y el tiempo de cocción de sus alimentos. El aire caliente dentro del horno no produce humo, y los alimentos no se queman. Su cocina está limpia y segura, sin riesgo contaminación para la cocina o la comida.

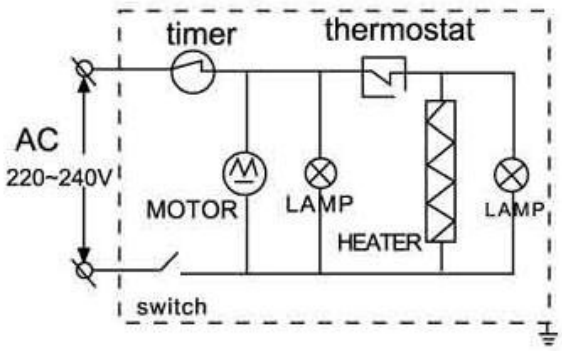
El horno de convección no sólo le ahorra el duro trabajo de la cocina, sino también hace que su cocina sea agradable. El sabor, las vitaminas y los minerales se conservan. Gracias a su cristal transparente, el horno resiste al calor, y al mismo tiempo se puede ver el proceso de cocción.

Especificaciones técnicas

Voltaje: AC220 ~ 240V/50 ~ 60Hz

Potencia nominal: 900W

Termostato: 10, hasta 250ºC



Temporizador: hasta 60 minutos

Operación

1. Coloque los bastidores de acero dentro de un recipiente, luego, ponga la comida y tenga en cuenta que es necesario dejar un espacio entre el alimento y la tapa del horno.
2. Enchufe el horno de acuerdo a la especificación de potencia. No está permitido compartir el enchufe del mismo conjunto con otros aparatos eléctricos.
3. Presione el mango de la tapa, hasta el clic. Esto demuestra que el botón lateral está encendido.
4. Gire el temporizador hacia el tiempo requerido, el horno y el piloto rojo se encenderá.
5. Ajuste el regulador de temperatura hacia la derecha a la temperatura requerida, entonces la luz verde se enciende. La convección comienza.
6. La lámpara verde se puede apagar antes de tiempo. Esto demuestra que el horno ha alcanzado la temperatura programada. Cuando la temperatura del horno baja por debajo de lo que necesita, el horno se enciende automáticamente, así como el calentador y la luz verde, para indicar el proceso de calentamiento.
7. Después de su uso por favor, levante el mango de la tapa, desenchúfelo, y quite la tapa del dispositivo.

Atención

1. Este aparato está destinado exclusivamente para un uso doméstico.
2. *El bote de vidrio se calienta durante su uso.* No toque el cristal, mantenga a los niños fuera alejados del horno y no deje el aparato sin vigilancia cuando lo está utilizando.
3. Es posible quitar la tapa durante el uso. La propia tapa también está caliente, así que no lo coloque sobre una superficie que pueda estar estropeada por el calor.
4. Coloque el dispositivo sobre una superficie dura, donde no haya riesgo de que se pueda caer.
5. Sólo limpie la tapa con un paño húmedo. Nunca lo sumerja en el agua!
6. Nunca coloque el recipiente de vidrio con agua fría cuando el vidrio está todavía caliente. Espere hasta que el vidrio se haya enfriado completamente antes de empezar a limpiarlo.

Características

1. Múltiples funciones:

Con la circulación del aire caliente y temperaturas de 65 a 250 grados, el horno de convección tiene una multitud de funciones:

a) Cocinar los alimentos de diferentes maneras, incluyendo hornear, asar, asar a la parrilla y el recalentar
b) Descongelar los alimentos congelados rápidamente
c) Secar y esterilizar

d) La tapa del horno se puede colocar en otros recipientes para cocinar

2. Para bajar el colesterol

La ciencia médica moderna ha demostrado que los niveles de colesterol aumentan el riesgo de enfermedades cardiacas y problemas con la sangre. La corriente circular de aire caliente en el horno de convección descompone el tejido de grasa de los alimentos y permite reducir su nivel colesterol al mínimo. Así, los alimentos cocidos en este tipo de horno son muy saludables.

3. Ahorro de tiempo y energía

Gracias a la alta eficiencia del movimiento de aire caliente en el horno, el tiempo de cocción y el consumo de energía se reducen al mínimo. Nuestro experimento muestra que el horno de convección ahorra electricidad hasta un 20% en comparación con hornos tradicionales.

4. Conservación la calidades nutritivas de los alimentos y su sabor natural.

La alta temperatura y el tiempo de cocción prolongada siempre destruyen los alimentos, pierden sus calidades nutritivas y cambian su sabor natural. El control de la temperatura y el tiempo en el horno de convección puede resolver este problema.

Recetas seleccionadas

Langosta

Ingredientes:

1 kg de langosta, el zumo de jengibre, sal, azúcar, licor, pimienta.

Preservar la langosta en agua salada durante unos 10-15 minutos, luego ponerlas en el horno de convección y cocinar 12-15 minutos con una temperatura de 140-160 ° C.

Crujiente pollo

Ingredientes:

Pollo, un poco de almidón, un poco de vino, azúcar maltosa, miel, vinagre, agua caliente.

1. Lave el pollo con agua hervida y luego con agua fría inmediatamente.
2. Mezcle la fécula, derrita el azúcar, la miel y el vinagre con un poco de agua. Aplique la mezcla varias veces al pollo con un cepillo. Cuando se seque el pollo, ponerlo en el horno de convección.
3. Hornee el pollo 20 minutos con una temperatura de 150-200 º C. A continuación, aplique la mezcla de nuevo y hornear 10 minutos a baja temperatura.

Referencias para la cocina

Alimentos	Tiempo	Temperatura
Pollo	30-40 min	180-200°C
Pescado	10-15 min	130-150°C

Cerdo	15-20 min	180-200°C
Torta	10-12 min	140-160°C
Langosta	12-15 min	140-160°C
Camarones	10-12 min	150-180°C
Salchichas	10-13 min	120-150°C
Maní	10-15 min	140-160°C
Pan tostado	8-10 min	120-140°C
Patatas	12-15 min	180-200°C
Cangrejo	10-13 min	140-160°C

ГАЛОГЕННАЯ ДУХОВКА

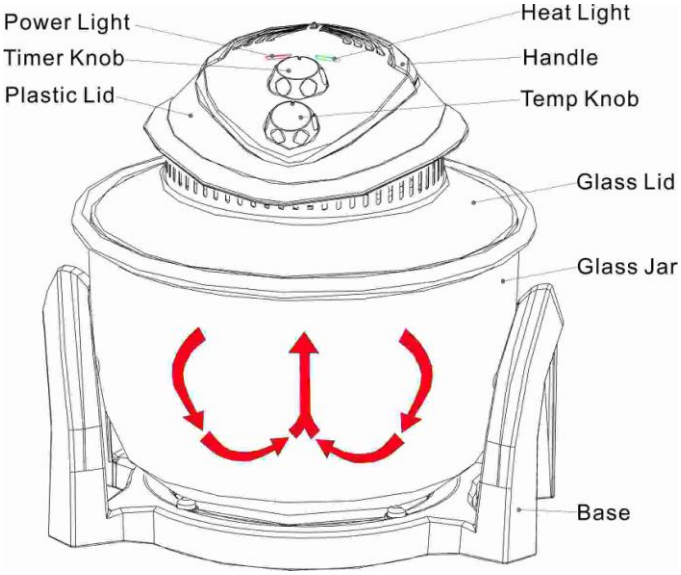
Модель № **НМН-6**

Инструкция по эксплуатации

Прочитайте, пожалуйста, внимательно инструкцию по эксплуатации перед первым использованием.

Уважаемые покупатели,
большое спасибо, что вы выбрали наш продукт. Прочитайте, пожалуйста, внимательно инструкцию по эксплуатации перед первым использованием.

Представление



духовки

Многофункциональная галогенная духовка - конец традиционного способа готовления. Во время подготовки пищи духовка производит круги горячего и кружащего воздуха, которые варят еду. Еда становится вкусной, с естественным вкусом и полной питательных веществ.

Многофункциональная галогенная духовка дает новые возможности для приготовления пищи. Встроенный регулятор температуры (100~250℃) и времени (0~60 минут). Вы можете выбрать температуру и время приготовления. При приготовлении пищи духовка распространяет горячий воздух, который равномерно нагревает еду. Воздух в духовке никогда не производит дыма, еда не сгореет. Ваша кухня останется чистой и безопасной, свободной от загрязнений. Галогенная духовка не только избавит вас от тяжелой работы на кухне, но она сделает приготовление пищи приятным. Благодаря способу приготовления, печь сохраняет вкус пищи и витамины и минералы, которые она содержит.

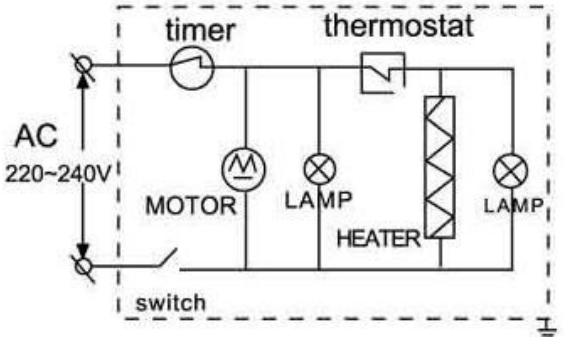
Печь сделана из прозрачного, термостойкого стекла, через которое вы можете наблюдать весь процесс приготовления пищи.

Технические характеристики

Напряжение AC220~240V/50~60Hz

Мощность 900W

Термостат 100~250℃



Счетчик времени 0~60 минут

Эксплуатация

1. Положите гриль на духовке. Затем положите на гриле еду, которую хотите подготовить. С помощью прилагаемой ручки, вы можете легко удалить гриль из сковородки. Обратите внимание, что между продуктами питания и крышкой должно быть достаточно свободного места.

2. Подключите штепсель в соответствии с указаниями. Вы не должны использовать ту же розетку с другими электрическими устройствами.

3. Закройте крышку. Вы услышите щелчк. Это обозначает включение устройства.

4. Поверните счетчик согласно часовой стрелке на ожидаемое время, тогда включится лампа обозначающая включение.

5. Согласно часовой стрелке установите желаемую температуру, а затем включится лампа температуры. Галогенная духовка начнет работать.

6. Лампа температуры может выключить до конца приготовления. Это означает, что духовка достигла ожидаемой температуры. Если температура духовки будет ниже, чем ожидалось, свет загорается снова, что будет означать, что термостат снова работает.

7. После использования, пожалуйста, поднимите крышку, отключите духовку и снимите крышку с устройства.

Примечания:

1. Прибор предназначен только для домашнего использования.

2. Стекло контейнера нагревается во время приготовления пищи. Не дотрагивайтесь до стекла, держите детей подальше от духовки и не оставляйте его без присмотра во время его применения.

3. Можно снять крышку из горшка во время приготовления пищи. Крышка также очень горячая, так что нельзя класть ее на поверхностях, которые могут быть уничтожены.

4. Поставьте устройство на твердой и устойчивой поверхности.

5. Чистите крышку влажной тканью. Никогда не погружайте ее в воду!

6. Никогда не вкладывайте стеклянный горшок в холодную воду, если он еще теплый. Подождите, пока стекло остынет, прежде чем приступите к очистке.

Описание

1. Многофункциональность

Благодаря разной температуре циркуляции горячего воздуха (100~250℃) духовка имеет множество различных функций:
а). может готовить пищу по разным способам: печение, жарение, жарение на гриле, подогревание.
б). быстрое размораживание замороженных продуктов
в). сушит и стерилизует
г). крышка не может заменить другие емкости для приготовления пищи

2. Подготовление пищи без жира

Галогенная духовка способствует подготовлению пищи с более низким уровнем жира и снижает уровень проблем с холестерином.

3. Экономия времени и энергии

Благодаря высокой эффективности циркуляции горячего воздуха в духовке, время приготовления и энергопотребление сведено к минимум. Тесты показывают, что галогенная духовка позволяет сэкономить до 20% больше энергии, чем обычные печи.

4. Защита и сохранение питательных веществ и натурального аромата

Высокая температура и долгое приготовление всегда уничтожают питательные вещества и изменяют натуральный вкус пищи. Но контроль времени и температуры в галогенной духовке решает эту проблему.

Выбранные рецепты
Омар
Состав:
килограмм омаров, имбирного сока, соль, сахар, ликер, немного перца

Приготовление:
Держите омаров в соли для 10 -15 минут, а затем вставьте его в галогенную духовку.

Хрустящие куриные кожи
Состав:
Курица, немного крахмала, немного вина, солодовый сахар, мед, уксус, горячая вода

Приготовление:

1. Промойте и очистите курицу в кипящей воде, затем сразу же положите ее в холодную воду. Отделите голову от курицы. Размешайте крахмал, сахар, солод,

мед и уксус с водой. Смажите курицу полученной смесью несколько раз с помощью кисти.

2. Чтобы осушить, вставьте курицу в галогенную духовку.
3. Запекать курицу 20 минут при температуре 200℃, а затем применить смесь снова и выпекать при более низкой температуре 10 минут.

Рекомендации для приготовления пищи

Следующие принципы и правила температуры приготовления должны быть использованы только в качестве ориентира.

Пища	Время (минуты)	Температура
Курица	30~40	180~200℃
Рыба	10~15	130~150℃
Свинина	15~20	180~200℃
Пирог	10~12	140~160℃
Омар	12~15	140~160℃
Креветка	10~12	150~180℃
Краб	10~13	140~160℃
Колбаска	10~13	120~150℃
Картошка	12~15	180~200℃
Тосты	8~10	120~140℃

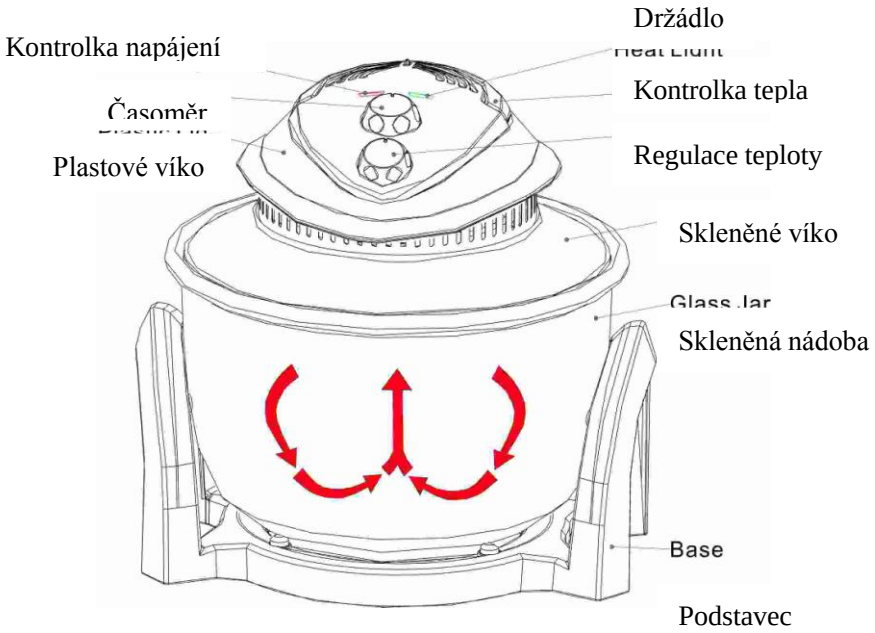
Kombivar

Model č. HMH-6

Návod k obsluze

Přečtete si prosím pečlivě tento návod k obsluze před prvním použitím
Vážený spotřebiteli,

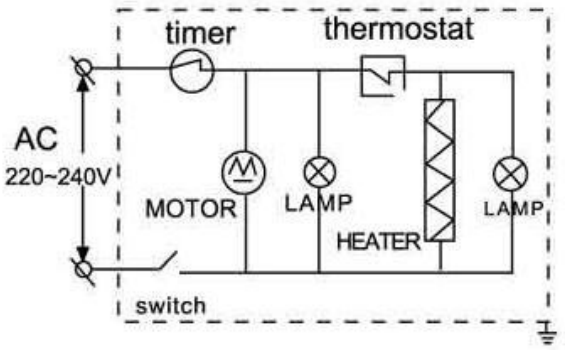
Děkujeme, že jste si vybral náš produkt. Přečtete si prosím tento návod k obsluze před prvním použitím.



Úvod Kombivar

Díky mnohofunkčnímu kombivaru končí doba tradičního způsobu připravování jídla. Během vaření halogenová trouba vytváří horký vzduch, který krouží dokola a díky tomu se jídlo vaří rovnoměrně. Jídlo se stává velmi chutné, zachovávajíc si původní vzhled a chuť.
Tato mnohofunkční trouba dává nové možnosti v rámci připravování jídla. Má regulátor teploty (termostat) 100 ~ 250 ℃ a časoměr 0 ~ 60 minut. Můžete si vybrat teplotu vaření i dobu pro připravování jídla. Během vaření trouba zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu, který připravuje jídlo rovnoměrným způsobem. Horký vzduch uvnitř trouby nikdy nevyvolává dým, neexistuje také možnost aby se jídlo připálilo. Vaše kuchyně je čistá a bezpečná, bez znečištění. Halogenová trouba nejenom šetří vaši práci, ale také dělá z vaření příjemný zážitek. Tímto způsobem vařená jídla neutrácí chuť, vitamíny a minerály.
Trouba je vyrobena z průhledného žáruvzdorného skla, skrze něj je možné sledovat postup vaření.

Technické údaje:
Napětí: AC220~240V/50~60Hz
Výkon: 900W
Termostat: 100~250℃
Čas: 0~60 minut



Fungování
1. Umístěte ocelový gril v troubě, pak umístěte v ní jídlo, které chcete připravit na grilu. Pomocí přiloženého držadla je možno si snadno gril přenést někam jinam. Ujistíte se, že je místo mezi jídlem a víkem trouby.
2. Vložte vidlici do zásuvky. Není povoleno používání stejné zásuvky pro několik elektrických spotřebičů najednou.
3. Stiskněte víko, dokud neuslyšíte cvaknutí. Cvaknutí známená, že se přepínač otočil.
4. Ovládač časoměru otočte pro požádaný čas vaření – pak se rozsvítí kontrolka napájení
5. Naříďte regulátor teploty podle požádané teploty – pak se rozsvítí kontrolka tepla. Trouba začíná pracovat.
6. Kontrolka tepla může zhasnout před koncem vaření, co známená, že trouba dosáhla nařízenou teplotu. Díky termostatu, když se teplota sníží pod nařízenou úroveň, kontrolka tepla se rozsvítí.
7. Po použití zvednete víko pomocí držadla a vytáhnete vidlici ze zásuvky, pak sejměte celé víko.

Pozor
1. Tento *spotřebič* je *určen jen* pro *použití* v domácnosti.
2. Skleněné nádobí se nahřívá během použití. Není povoleno dotýkat se skla. Nenechte dítě bez dozoru během vaření, nenechte spotřebič nestřežený, když je používán.
3. Je možné sejmout víko během vaření. Víko je také horké, totiž nenechte je na ploše, která může být teplem poškozená.
4. Umístěte spotřebič na tvrdé ploše, kde neexistuje riziko spadnutí.
5. Víko čistěte jenom vlhkou utěrkou. Nikdy neponořujte víko do vody!
6. Nikdy neumisťujte skleněnou nádobu do zimné vody, když sklo je ještě teplé. Počkejte až sklo úplně ochladné před začátkem čištění.

Popis
1. Monoho funkčnost
Cirkulace horkého vzduchu a rozsah teploty 100 ~ 250 ℃ této halogenové trouby plní hodně funkcí:
a) jídlo může být připravováno různými způsoby, v tom pečení, smažení, grilování a ochřívání,
b) rychlé rozmražení potravin,

c) sušení a sterilizace,
d) víko trouby nemůže být umístěno na jiných nádobách na vaření.
2. Tuk z vaření
Vaření pomocí halogenové trouby snižuje obsah tuku a cholesterolu v jídle.
3. Úspora času a energie
Díky vysoké vydatnosti horkého vzduchu, který cirkuluje v troubě, čas vaření a spotřeba energie jsou omezené na minimum. Zkušenost říká, že díky halogenové troubě je možno ušetřit i do 20% elektrické energie oproti obyčejným troubám.
4. Konzervace potravin a přírodní chuť.
Vysoká teplota a delší doba vaření vždycky ničí jídlo a mění jeho přírodní chuť. Kontrola teploty a času v halogenové troubě likviduje tento problém.

Výbrané kulinářské recepty

Humr

Ingredience:
1 kg humra, zázvorový džus, sůl, cukr, alkohol, pepř
Nasol humra a nechte ho tak 10-15 minut. Pak ho umístěte v troubě a vařte 15⁄20 minut při 140-160 °C.

Chrupavé kuře

Ingredience:
Kuře, trochu škrobu, trochu vína, cukr, med, ocet, teplá voda.
1. Umyjte a očisťte kuře ve vařící vodě, pak v studené.
2. Smíchejte škrob, roztopený cukr, med i ocet s vodou. Pomocí štětce naložte hmotu na kuře, činnost opakujte několikrát. Po oschnutí kuřete, vložte ho do trouby.
3. Pečte ho 20 minut při 150 - 200 °C. Pak použijte zase hmotu a pečte 10 minut při nízké teplotě.

Doba vaření

Níže uvedené rady týkající se času připravovaní jídel mohou být používány jenom jako pokyny.

Jídlo	Čas (minut)	Teplota
Kuře	30~40	180~200℃
Rýba	10~15	130~150℃
Vepřové maso	15~20	180~200℃
Těsto	10~12	140~160℃
Humr	12~15	140~160℃
Krevety	10~12	150~180℃
Rak	10~13	140~160℃
Klobasa	10~13	120~150℃
Brambory	12~15	180~200℃
Pečený chleb	8~10	120~140℃

SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd.

198 Kezhu Road, Scientech Park, Guangzhou Economic & Technology Development District, Guangzhou, China 510663

Telephone: +86 (0) 20 82155555
Fax: +86 (0) 20 82075059
Email: sgs_internet_operations@sgs.com

VERIFICATION OF EMC COMPLIANCE

Verification No.:	GZEM100500012801V
Applicant:	FOSHAN SHUNDE MASTER ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD.
Address of Applicant:	NO.3 Shilong Avenue, Xingtang, Lunjiao, Shunde, Guangdong, China
Product Description:	Roaster
Model No:	HMC-1X, HMC-2X, HMC-5X, HMC-7X, HMC-8X, HMC-9X, HMH-1X, HMH-2X, HMH-5X, HMH-7X, HMH-8X, HMH-9X, (X=A, B, C), HMC-6, HMC-10.

Sufficient samples of the product have been tested and found to be in conformity with

Test Standard:	EN 55014-1:2006+A1:2009, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-3-2:2006+A2:2009, EN 61000-3-3:2008.

As shown in the

Test Report Number(s): GZEM100500012801

This verification of EMC Compliance has been granted to the applicant based on the results of the tests, performed by laboratory of SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. on the sample of the above-mentioned product in accordance with the provisions of the relevant specific standards and Directive 2004/108/EC. The CE mark as shown below can be used, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives.

Stephen Guo
Manager

Date: 2010-07-05

Copyright of this verification is owned by SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd and may not be reproduced other than in full and with the prior approval of the General Manager. This verification is subjected to the governance of the General Conditions of Services, printed overleaf.

Member of the SGS Group (SGS SA)

VERIFICATION OF LVD COMPLIANCE

No.:	LVD GZES1005000169HS
Applicant:	Foshan Shunde Master Electrical Appliance Co., Ltd. 3 Shilong Avenue, Xintang, Lunjiao, Shunde, Guangdong, China
Manufacturer:	Same as applicant
Product Name:	Convection Oven
Product Description:	Roaster
Model No.:	HMC-1X, HMC-2X, HMC-5X, HMC-7X, HMC-8X, HMC-9X, HMH-1X, HMH-2X, HMH-5X, HMH-7X, HMH-8X, HMH-9X, (X=A, B, C); HMC-6, HMC-10
Rating:	220 V - 240 V; 50 Hz; HMC-6, HMC-10: 700 W - 800 W; HMC-1X, HMC-2X, HMC-5X, HMC-7X, HMC-8X, HMC-9X, HMH-1X, HMH-2X, HMH-5X, HMH-7X, HMH-8X, HMH-9X: 1200 W - 1400 W
Protection against Electric Shock :	Class I
Degree of Protection:	IPX0
Additional Information (if any):	—

Sufficient samples of the product have been tested and found to be in conformity with

Test Standard:	EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 EN 60335-1: 2002 + A11 + A1 + A12 + A2 + A13 EN 62233: 2008

as shown in the

Test Report Number(s):	GZES100500016901

This Verification of LVD Compliance has been granted to the applicant based on the results of tests, performed by Laboratory of SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. on sample of the above-mentioned product in accordance with the provisions of the relevant specific standards and the Low Voltage Directive 2006/95/EC. The CE marking as shown below can be affixed, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives. The affixing of the CE marking presumes in addition that the conditions in annexes III and IV of the Directive are fulfilled.

Jeff Zhao
Laboratory Manager
SGS-CSTC

July 01, 2010

Copyright of this verification is owned by SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. and may not be reproduced other than in full and with the prior approval of the General Manager. This verification is subjected to the governance of the General Conditions of Services, printed overleaf.
Member of SGS Group (Société Générale de Surveillance)